GARTEN HOTEL
OCHENSBERGER
STEIERMARK
★★★★

Genuss TERMINE EVENTS 2026



Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!

In unserem Genusskalender 2026 führen wir Sie wieder durch all die Abende, die im Garten-Hotel seit vielen Jahren besonders beliebt sind: Weinbauernabende mit interessanten Geschichten, mediterrane Sommernächte unter freiem Himmel, italienische, istrische und karibische Gaumenreisen, Spezialitätenwochen, kulinarische Lesung, Krimi & Dinner, festliche Menüs zu besonderen Anlässen und Spezialitätenwochen.

Viele dieser Veranstaltungen bieten wir bewusst zu einem sehr fairen Preis an – als Wertschätzung und Dankeschön an unsere Gäste und Freunde, die unser Haus schon über viele Jahre begleiten und an alle Newcomer, die Genuss und Gastlichkeit so schätzen wie wir. Damit investieren wir in gemeinsame Momente und echten Genuss.

IHRE GASTGEBER

Astrid, Peter & Patrizia Ochensberger





Unsere Genusstermine sind meist rasch ausgebucht. Wir empfehlen Ihnen eine rechtzeitige Reservierung.

Ein Jahr voller Genussmomente!

Gutes Essen hebt die Stimmung – und das spürt man bei jedem Teller. Wenn Johann Unger und sein Team mit Hingabe und Schwung an den Herd gehen, entstehen Gerichte, bei denen man die Qualität sofort schmeckt.

Unsere regionale Vielfalt an Zutaten wird begleitet von mediterranen Akzenten, feinen Kräutern und Aromen. Daraus kochen wir das ganze Jahr über eine echte, ehrliche und schnörkellose Küche. Unser herzliches Service präsentiert dazu ein buntes, niveauvolles Weinangebot. Einfach genießen, zurücklehnen und den Geschmack der Oststeiermark auskosten – jeden Monat neu.

Ochensbergers Neujahrskonzert mit Eddie Luis & Freunden

"Mit Wort und Musik ins neue Jahr 2026"
Lieder, Melodien und Texte der Zuversicht von Eddie Luis & Freunden.



1. Jänner

Beginn: 16:30 Uhr

Pfarrkirche St. Ruprecht

Freie Sitzplatzwahl

PREISE

Erwachsene	**20 €**
Kinder (3-11 Jahre)	**10 €**

Kartenvorverkauf bis 23.12.2025 an der Hotelrezeption von 8.00-18.00 Uhr

Weinbauernabend

Das Meister Kulinarium
Vulkanland Sekt
Riegersburg, Südoststeiermark

Kommentierte Verkostung durch den Winzer persönlich.
6-gängiges Feinschmecker-Menü auf BarrelArt mit 6 korrespondierenden Sektproben.





30. Jänner

Beginn: 19:00 Uhr

79 € pro Person

2. Februar - 1. März

Genusswochen

Sushi, Fisch & Meeresfrüchte

4 Wochen stehen hausgemachte Sushi und Maki, ausgewählte Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten in der Speisenkarte.







13. & 14. Februar

Valentinstag

"DINNER FOR TWO"

mit aphrodisierenden Kreationen im Kerzenschein.

Tatar vom Bio-Felsenbarsch
mit Limette, Avocado und Sesam Cracker

♡

Schaumsuppe von der Ofen-Pastinake
mit Sesamöl

♡

Verliebter Zwischengang als Überraschung

♡

Rosa Rindshüferl
in Himbeerjus, mit überbackenen Polentagnocchi und Romanesco

oder

Gebratenes Filet vom Bachsaibling
in Weißweinsauce, Risotto vom schwarzen Reis
und karamellisierten Radieschen

oder

Austernpilzlaibchen
mit Erdäpfel-Apfel-Stampf und Gemüsejus

♡

Chocolate-Passion-Brownie
mit Salted Caramel, Passionsfrucht und Mangosorbet

Wegen großer Beliebtheit - Zusatztermin am **FREITAG** vor Valentin!

PREIS FÜR 2 PERSONEN

inkl. Aperitif, Mineralwasser, 1 Flasche Qualitätswein und Überraschung für Zuhause	**155 €**
ohne Wein	**122 €**

BarrelArt
www.barrelart.at

Genusspanorama

Das BarrelArt-Menü für nachhaltigen Genuss

Erleben Sie ein exklusives 6-gängiges Feinschmecker-Menü, serviert auf den einzigartigen Holzfass-Kunstwerken von BarrelArt. Die handgefertigten Einzelstücke sind aus Weinfässern mit 150 bis 200 Jahre alter Geschichte entstanden und wurden neu belebt und veredelt. Jedes dieser Fässer erhält durch BarrelArt ein „Second Life" mit neuer Bedeutung. Auf Vorbestellung ab 16.00 Uhr.

MENÜPREIS	
6 Gänge	**74 €**
Weinbegleitung	**27 €**
Saftbegleitung	**19 €**



Weinbauernabend



Weinhof Seyfried
Gleisdorf, Oststeiermark

Kommentierte Verkostung durch die Winzerin persönlich.
6-gängiges Feinschmecker-Menü auf BarrelArt mit 6 korrespondierenden Weinproben.



27. Februar

Beginn: 19:00 Uhr

79 € pro Person

Wegen großer Beliebtheit - Zusatztermin am **9. Mai**

Krimi & Dinner



© DonCarlosKrimiundDinner

„Mordadella bei Luigi"

Ein spannendes kulinarisches Vergnügen. Genießen und erleben Sie einen spektakulären Mordfall bei einem 3-gängigen Menü und helfen Sie, den Mord aufzuklären!
Online Kartenverkauf auf **www.krimiunddinner.at**

20. & 21. März

Einlass: 18:30 Uhr

Beginn: 19:15 Uhr

89,90 € pro Person
(exkl. Getränke)

Don Carlos Krimi und Dinner

Anjali Yoga Wochenende



20. - 22. März

„Frühjahrsputz der anderen Art"

Ein Yoga-Wochenende im Garten-Hotel rund ums Wohlfühlen.

16. - 18. Oktober

Yoga & Achtsamkeits Retreat

"Entschleunigung der anderen Art"

Zeit fürs Ich
mit Anjali Yoga

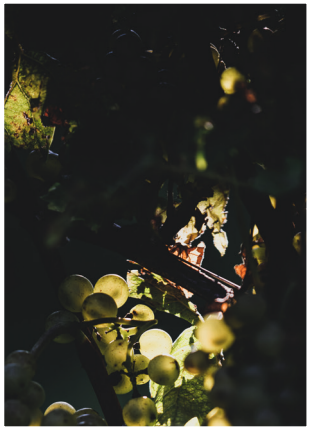
barbara vogelauer anjali

Anmeldung: office@anjali.at

Preise und Programm auf
www.anjali.at



Weinbauernabend



Weingut Grill
Kranach, Südsteiermark

Kommentierte Verkostung durch den Winzer persönlich.
6-gängiges Feinschmecker-Menü auf BarrelArt mit 6 korrespondierenden Weinproben.



27. März

Beginn: 19:00 Uhr

79 € pro Person

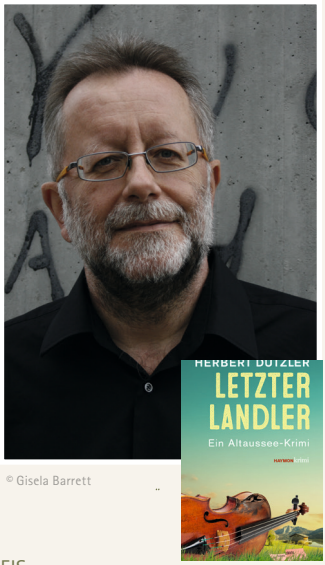
Kulinarische Lesung

mit Herbert Dutzler

Herbert Dutzler begeistert als Autor mit seinen warmherzig erzählten, humorvollen und fein beobachteten Kriminalromanen. Seine Gasperlmaier-Reihe hat ihn zu einem der beliebtesten österreichischen Krimiautoren gemacht – nicht wegen lauter Action, sondern wegen seiner liebevollen Figuren, leisen Zwischentöne und dem besonderen Lebensgefühl des Ausseerlandes.

In seinem neuen Gasperlmaier-Krimi „Letzter Landler" führt er uns einmal mehr in die Welt rund um Altaussee. Diesmal steht ein traditioneller Landlerabend im Mittelpunkt, der unerwartet eine dunkle Wendung nimmt. Zwischen Tanz, Tracht und Dorfg'schichten muss Gasperlmaier, gewohnt behutsam und mit trockenem Humor, einem rätselhaften Todesfall auf den Grund gehen. Ein Krimi voller Atmosphäre, Menschlichkeit und Augenzwinkern.

Der brandneue 13. Fall „Letzter Landler" ist ab 19. Februar 2026 in den Buchhandlungen erhältlich.



© Gisela Barrett

11. April

Beginn: 18:00 Uhr

PREIS

Lesung + 3 Gänge Menü **57 €**

18. April - 24. Mai

Genusswochen

Frühlingsgenuss mit Spargelspezialitäten

Die zarten aromatischen Stangen gedeihen auf den Feldern der Familie Mauthner aus St. Ruprecht. Sie werden direkt vor unserer Haustüre geerntet und ganz frisch mit feiner Hand von unserem Küchenteam für Sie zubereitet.



Weinbauernabend

Weingut Gross
Ratsch/Weinstraße, Südsteiermark

Kommentierte Verkostung durch den Winzer persönlich.
6-gängiges Feinschmecker-Menü auf BarrelArt mit 6 korrespondierenden Weinproben.





24. April

Beginn: 19:00 Uhr

79 € pro Person



Muttertagsmenü

Sagen Sie mit viel Genuss und gemeinsamer Zeit DANKE am Muttertag.
Reservierungen von 11.30 - 14.00 Uhr möglich.

Karamellisierter Almenland-Ziegenkäse
mit Briocheschnitte, grünem Spargel und Honig-Balsamico-Dressing

Frühlingskräuter-Schaumsuppe
mit Zitronencrumble

Rosa Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Kerbelhollandaise und Frühkartoffeln

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit Steirer-Wok-Gemüse und Duftreis

oder

Gefüllte Paprikaschote
mit Wildreis und Gemüsebolognese,
serviert mit Blattspinat, Pecorino und Cherrytomaten

Zitronentarte
mit Baiserhaube, marinierten frischen Erdbeeren und Nougateis

MENÜPREIS

4 Gänge	51 €
3 Gänge ohne Vorspeise	40 €

Weinbauernabend



Weingut Schloss Gobelsburg
Langenlois, Niederösterreich

Kommentierte Verkostung durch den Winzer persönlich.
6-gängiges Feinschmecker-Menü auf BarrelArt mit 6 korrespondierenden Weinproben.

29. Mai

Beginn: 19:00 Uhr

89 € pro Person



Notte Italiana

Italienische Nacht mit Livemusik von Ivano Albano.

Eine laue Sommernacht mit mediterranen Kreationen als 6-Gänge-Menü.

- Aperitif-Empfang
- 6-Gänge Menü
- Livemusik



12. Juni

Beginn: 19:00 Uhr



77 € pro Person

14. Juni



Vatertagsmenü

Glück und Freude schenken - das BESTE am Vatertag.
Reservierung von 11.30 - 14.00 Uhr möglich.

Mariniertes Rinder-Carpaccio
mit gegrillten Jungzwiebeln und Burrata

Gelbe-Rüben-Mango-Suppe
mit Basilikumlack

Sous-vide-gegarte Entenbrust
in Granatapfelsauce, mit Erbsen-Minze-Creme und Polentaecken

oder

Gegrilltes Filet von der Goldbrasse
mit Schmorgemüse und knuspriger Süßkartoffel

oder

Veganes Ritschert
mit warmem Pilzsalat und Kürbiskerncracker

Pekannussmousse
mit Marillenröster, Nusscrumble und Erdbeersorbet

MENÜPREIS

4 Gänge	51 €
3 Gänge ohne Vorspeise	40 €

Weinbauernabend



Weingut Masi
Sant'Ambrogio di Valpolicella

Kommentierte Weinverkostung
durch den Verkaufsleiter.
6-gängiges Feinschmecker-Menü auf
BarrelArt mit 6 korrespondierenden
Weinproben.



26. Juni

Beginn: 19:00 Uhr

89 € pro Person

Istrische Nacht

mit Live-Rhythmen von den Radenkovic Brothers

Mediterrane Genuss-Stationen mit Delikatessen aus Istrien, die nach Sommer schmecken. Dieses Fest gehört jenen, die Schwung und Lebensfreude lieben.

- Aperitif-Empfang
- Istrisches Marktbuffet
- Livemusik



17. Juli

Beginn: 19:00 Uhr

77 € pro Person



Weinbauernabend



Weingut Kodolitsch
Leibnitz, Südsteiermark

Kommentierte Verkostung durch den Winzer persönlich.
6-gängiges Feinschmecker-Menü auf BarrelArt mit 6 korrespondierenden Weinproben.



31. Juli

Beginn: 19:00 Uhr

79 € pro Person

Karibische Nacht

La gran noche del Caribe

Sommerfeeling pur mit Livemusik von Juan Garrido, karibische Rhythmen und ein südländisches Buffet mit feinen Stationen im Apfelgarten.
Bunte Cocktails, lockere Stimmung mit viel Schwung und Lebensfreude – seit über 20 Jahren unser Sommerklassiker für alle, die gern feiern, genießen und zwischen den Tischen tanzen! Dresscode: bunte Sommerrobe

- Aperitif-Empfang
- Südländisches Marktbuffet
- Livemusik

Zusatztermin am 8. August wegen großer Beliebtheit.

7. & 8. August

Beginn: 19:00 Uhr

77 € pro Person



Weinbauernabend



Weingut Krispel
Straden, Südoststeiermark

Kommentierte Verkostung durch den Winzer persönlich.
6-gängiges Feinschmecker-Menü auf BarrelArt mit 6 korrespondierenden Weinproben.



© Reidinger

28. August

Beginn: 19:00 Uhr

79 € pro Person



Für Ihr genussreiches Fest

Die stilvoll gestaltete **RestoBar „DIE GÄRTNEREI"** im Garten-Hotel mit floraler Atmosphäre und luftiger, verglaster Raumfläche ist ein Treffpunkt für anspruchsvolle Genussmenschen mit ungezwungener Ausgehmentalität - ein Ort, wo heimische Zutaten auf mediterrane Akzente treffen, wo farbenfrohe Drinks den Geist beleben, wo Besonderheiten selbstverständlich sind - da ist Platz für exklusives Feiern mit bis zu 50 Personen.



PETRA HÜTTER
Meisterfloristin

ist verantwortlich für die gesamte Dekoration und Floristik im Garten-Hotel. Sie ist auch Ihre Ansprechperson für außergewöhnlichen Tischschmuck und Blumenkreationen für Ihre Feier.

blumen spiel
FLORISTIK & HANDWERK

Mit besonderen Geschenken „Danke" sagen...

Schenken Sie wertvolle Zeit im Garten-Hotel Ochensberger mit facettenreichen Genuss-Gutscheinen:

Romantisches "Dinner for 2", Weinbauernabend, Genuss-Panorama, Entspannung im Hotel-Spa STEIERNESS "Adults only", Wertgutscheine.





Alle Gutscheine finden Sie online auf
shop.ochensberger.at

Weinbauernabend

Weinwanderung durch das Görzer Hügelland
mit Bernd Landau



Kommentierte Verkostung durch unseren Freund und erfahrenen Weinkenner Bernd Landau, der Sie mit seinem umfassenden Wissen und seiner Leidenschaft für Wein pointiert durch den Abend begleitet.
6-gängiges Feinschmecker-Menü auf BarrelArt mit 6 korrespondierenden Weinproben.



25. September

Beginn: 19:00 Uhr

79 € pro Person



Herbstliche Genusstage

Wildbret Spezialitäten

in bester Qualität, aus nachhaltigem Ursprung – aromatisch, ehrlich und naturverbunden zubereitet.

17.10. - 01.11.

"GanS wild auf Ente"

Oststeirische Weidegans trifft Bauernente.

02.11. - 15.11.



Weinbauernabend



Weingut Gesellmann
Deutschkreutz, Burgenland

Kommentierte Verkostung durch den Winzer persönlich.
6-gängiges Feinschmecker-Menü auf BarrelArt mit 6 korrespondierenden Weinproben.

30. Oktober

Beginn: 19:00 Uhr

79 € pro Person



Krimi & Dinner



© DonCarlosKrimiundDinner

6. & 7. November

Einlass: 18:30 Uhr

Beginn: 19:15 Uhr

89,90 € pro Person
(exkl. Getränke)

„Top Secret"

Ein spannendes kulinarisches Vergnügen. Genießen und erleben Sie einen spektakulären Mordfall bei einem 3-gängigen Menü und helfen Sie, den Mord aufzuklären!
Online Kartenverkauf auf
www.krimiunddinner.at

Don Carlos Krimi und Dinner

Weihnachtsfeiern

Im November verwandelt sich das festlich dekorierte Garten-Hotel in eine stimmungsvolle Location mit Räumlichkeiten für Weihnachtsfeiern bis 200 Personen. Auf Sie warten Wahlmenüs, Buffet-Variationen, Weinempfehlungen der hauseigenen Weinbar und stimmungsvolle Rahmenprogramme.



Adventausstellung

13.11 -15.11. | 10 - 18 Uhr

Unser liebevoll dekorierter Adventmarkt mit Unikaten von regionalen Handwerkskünstlern, duftendem Glühwein und süßen Kekserln verbreitet eine Atmosphäre, die alle Herzen erwärmt.





Silvester Gala

Berauschende Silvesternacht

Das Garten-Hotel-Team verzaubert Sie mit genussreichen Zutaten.
Feiern und genießen Sie mit uns ins neue Jahr 2027!

LEISTUNGSPAKET:

- 5-gängiges Gourmet-Menü
- Musikalische Untermalung - Livemusik
- Mitternachtsjause mit einem Glas Sekt
- Lichtermeer im Kraftgarten im Innenhof

Aus nachhaltigen Gründen verzichten wir bewusst auf ein Feuerwerk.

Beginn: 19:00 Uhr

113 € pro Person



Genusstermine 2026
Save the Date!

01.01.	Neujahrskonzert *mit Eddie Luis & Freunden*
30.01.	Weinbauernabend *Das Meister Kulinarium*
02.02. - 01.03.	Genusstage *Sushi, Fisch, Meeresfrüchte*
13. & 14.02.	Valentinstag *Dinner for two*
27.02.	Weinbauernabend *Weingut Seyfried*
20. & 21.03.	Krimi & Dinner *Mordadella bei Luigi*
20.03. -22.03.	Anjali Yoga Wochenende
27.03.	Weinbauernabend *Weingut Grill*
11.04.	Kulinarische Lesung *mit Herbert Dutzler*
18.04. -24.05.	Spargel-Genusswochen
24.04.	Weinbauernabend *Weingut Gross*
09.05.	Krimi & Dinner *Mordadella bei Luigi*
10.05.	Muttertagsmenü
29.05.	Weinbauernabend *Schloss Gobelsburg*
12.06.	Italienische Nacht *mit Livemusik*
14.06.	Vatertagsmenü
26.06.	Weinbauernabend *Weingut Masi*
17.07.	Istrische Nacht *mit Livemusik*
31.07.	Weinbauernabend *Weingut Kodolitsch*
07. & 08.08.	Karibische Nacht *mit Livemusik*

28.08.	Weinbauernabend *Weingut Krispel*
25.09.	Weinbauernabend *mit Bernd Landau*
16.10. -18.10.	Anjali Yoga Wochenende
17.10. -01.11.	Herbstliche Genusstage *Wildbret Spezialitäten*
30.10.	Weinbauernabend *Weingut Gesellmann*
02.11. -15.11.	Herbstliche Genusstage *"Gansl-Zeit"*
06. & 07.11.	Krimi & Dinner *Top Secret*
13.11. -15.11.	Adventausstellung
Nov/ Dez.	Weihnachtsfeierzeit
31.12.	Silvester-Gala-Abend

GARTEN HOTEL
OCHENSBERGER
★★★★

RESERVIERUNGEN:

+43 3178 / 51 32-0
gartenhotel@ochensberger.at

Wir freuen uns über die große Beliebtheit unserer Veranstaltungen. Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Ihre Gastgeber Astrid und Peter Ochensberger & das Garten-Hotel-Team.

Tisch reservieren

www.ochensberger.at

GARTEN HOTEL
OCHENSBERGER
STEIERMARK
★★★★

Garten-Hotel Ochensberger GmbH
Untere Hauptstraße 181
8181 St. Ruprecht/Raab, Austria
T. +43 3178 / 51 32-0
F. +43 3178 / 51 32-4
gartenhotel@ochensberger.at